



FONTANAFREDDA



www.vineporvino.com

Silver Label Barolo DOCG

El resultado de un largo envejecimiento, sobre todo debido a sus cualidades naturales, estos vinos robustos y bien estructurados están llenos de cuerpo y son capaces de resistir la prueba del tiempo.

Nota de cata: Atractivo color rojo rubí con reflejos granate que se vuelven naranjas con el paso del tiempo. Su bouquet es limpio, lleno e intenso, con las típicas notas de flores marchitas, hojas secas y sotobosque.

Tipo: Tinto

Alc: 13.5% vol.

País: Italia

Región: Langhe de Alba

Bodega: Fontanafredda

Denominación de origen: Barolo DOCG, Piemonte.

Varietal: 100% Nebbiolo

Crianza: 2 años en barricas de roble (de Eslavonia y del centro de Francia) + 8 meses en botella.

Maridaje: Ideal con carnes rojas, quesos maduros, también es perfecto como vinos de sobremesa.

Temperatura de servicio: 18-20°C

750 ml (1x6)

10930

8000174209720